



HOME CHI SIAMO CONTATTI COOKIE E PRIVACY POLICY



DE WAN: FESTA DI HALLOWEEN E PRIMIZIE NATALIZIE

# BUONGIORNO

*lifestyle magazine* *online*

RIFITO A ROTTERDAM, LA PRIMA PISCINA A ONDE DEL MONDO ALL'APERTO NEL CENTRO DI UNA CITTÀ



ATTUALITÀ MODA BELLEZZA TURISMO **ENOGASTRONOMIA** CASA & DESIGN VIVERSANI CULTURA SPETTACOLI TECNOLOGIE SHOPPING

## DISFIDA GASTRONOMICA TRA CAPPELLETTO FERRARESE E TORTELLINO BOLOGNESE

ENOGASTRONOMIA

6 NOV, 2022



Al Ferrara Food Festival, la kermesse dedicata alle eccellenze del territorio in programma dal 4 al 6 novembre tra le vie del centro storico di Ferrara è andata in scena una degustazione alla cieca sulla sfoglia di cappelletto, tortellino, caplit, agnolotto, raviolo. Nelle piccole e grandi differenze della ricetta e della preparazione sta il segreto che determina la preferenza per una o l'altra versione.

### CERCA ARTICOLO

Cerca



### SEGUICI SUI SOCIAL



### TRADUZIONE SITO

### SHOPPING



DE WAN: FESTA DI HALLOWEEN E PRIMIZIE NATALIZIE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



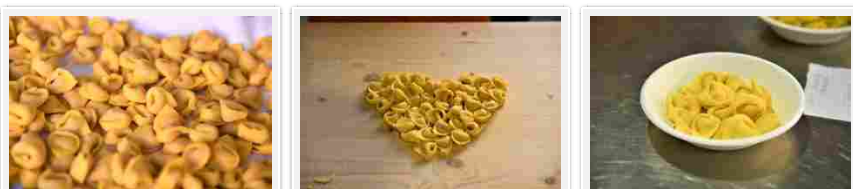
“Non si chiama pasta all'uovo o pasta sfoglia ma pasta emiliana, perché il primo è un modo di definirla dell'industria, nel secondo caso è per i pasticceri” raccontano le sfogline dell'Accademia della Sfoglia.

“E gli ingredienti per realizzarla sono semplicemente quattro: mani, mattarello, uova fresche e farina di grano tenero”. E sotto disfida al Ferrara Food Festival, è più buono il tipico cappelletto, caplit ferrarese o il tradizionale tortellino di Bologna?

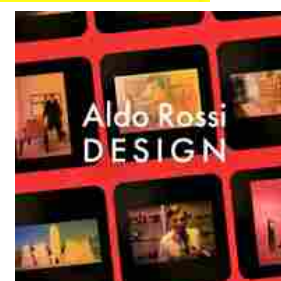


Certo le due versioni della pasta ripiena più amata, ha contribuito a far eleggere l'Emilia come la Regione dove meglio si mangia al mondo. Tante anche le motivazioni storiche che differenziano le diverse paste ripiene: per esempio nel ripieno ferrarese non vi è presenza di uovo e il ripieno è sempre cotto, per garantire la conservazione, al contrario di quello bolognese. Importante: la sfoglia deve essere fatta al momento e non si deve seccare la pasta ma deve essere mantenuta umida, in modo che non si apra in cottura.

Un altro segreto? L'importanza del brodo, le verdure devono essere messe a freddo e il bollire deve essere controllato, lasciandolo sobbollire. Secondo i dettami della tradizione la pasta ripiena deve essere cotta nel brodo, raccolta con schiumarola e poi aggiunto in finale il brodo filtrato.



ARTICOLI PIÙ LETTI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416

Dopo sei diverse degustazioni di sfoglia alla cieca **vince la disfida il cappelletto ferrarese.**

La manifestazione è promossa dall'Associazione Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara con il patrocinio e la collaborazione fattiva del Comune di Ferrara e della Camera di Commercio di Ferrara, organizzata da SGP Grandi Eventi.

**Ferrara – Centro Storico – Ingresso libero**

**Sito web:** [www.ferrarafoodfestival.it](http://www.ferrarafoodfestival.it)

**Facebook:** @Ferrarafoodfestival

**Instagram:** @ferrarafoodfestival

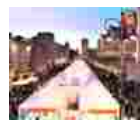
CONDIVIDI:



TAGS	ACCADEMIA DELLA SFOLGIA	AGNOLOTTO	ASSOCIAZIONE STRADA DEI VINI E DEI SAPORI	CAPLÌT
CAPPELLETTO FERRARESE	DISFIDA GASTRONOMICA	FERRARA FOOD FESTIVAL	RAVIOLLO	SFOGLINE
SGP GRANDI EVENTI	TORTELLINO BOLOGNESE			

REDAZIONE

## ULTIMI ARTICOLI



FERRARA FOOD FESTIVAL 2022 RAGGIUNGE UN PUBBLICO DI 100MILA VISITATORI E CHIUDE CON SUCCESSO



DISFIDA GASTRONOMICA TRA CAPPELLETTO FERRARESE E TORTELLINO BOLOGNESE



LA SALAMA DA SUGO A PROCESSO: ASSOLTA CON FORMULA PIENA



IL MALATO IMMAGINARIO, UN INTRECCIO TRA COMICITÀ E IL TEATRO DELL'ASSURDO



LE NOVITÀ WINTER 2022-23 DI TAP AIR PORTUGAL PRESENTATE INSIEME A TOSCANA AEROPORTI



COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE 2022: I VINCITORI



MILANO JEWELRY WEEK: PORTE APERTE DELL'ATELIER MILANESE DEGLI STILISTI PIERRE PRANDINI E MARIO CILANO, CON OSPITI

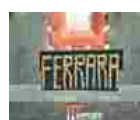
D'ECCEZIONE



AERONAUTICA MILITARE COLLEZIONE UOMO FW 2022-2023



ONE PIECE FILM: RED, L'ATTESISSIMO FILM BASATO SUL MANGA DEI RECORD DI EIICHIRO ODA



LA MAXI ZUCCA AL FERRARA FOOD FESTIVAL DAL 4 AL 6 NOVEMBRE

## ARCHIVIO ARTICOLI